

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Perbedaan konsentrasi susu beras hitam dalam pembuatan es krim beras hitam berpengaruh nyata terhadap *overrun*, laju leleh, *hardness*, persen inhibisi, kadar lemak dan organoleptik es krim beras hitam namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna es krim beras hitam.
2. Perbandingan konsentrasi susu beras hitam sebesar 1:12 memberikan hasil paling tinggi pada parameter *overrun* es krim beras hitam sebesar 66,12% dan laju leleh sebesar 1,19%.
3. Perbandingan konsentrasi susu beras hitam sebesar 1:14 memberikan hasil paling tinggi pada parameter tekstur (*hardness*) es krim beras hitam sebesar 45,26% dan kadar lemak sebesar 4,49%.
4. Perbandingan konsentrasi susu beras hitam sebesar 1:8 memberikan hasil paling tinggi pada parameter kadar antioksidan (persen inhibisi) es krim beras hitam sebesar 9,66%
5. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik es krim beras hitam adalah perlakuan dengan konsentrasi susu beras 1:14 dengan skor tekstur, flavor, dan rasa masing-masing sebesar 4,66; 6,23; 5,51 yang berada pada kisaran netral – suka.

#### **6.2. Saran**

Tekstur es krim beras hitam belum cukup halus karena kristal es yang dihasilkan cukup besar sehingga penguji menyarankan penelitian lebih lanjut mengenai konsentrasi susu beras yang digunakan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arbuckle WS, Marshall RT. 2000. *Ice Cream 5<sup>th</sup> ed.* Gaithersburg, Aspen Publishers Inc
- Berger, K. 1990. *Ice Cream dalam Food Emulsions* (editor: K. Larsson dan S. Fiberg.). New york: Marcel Dekker, Inc
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and Wooton. 1987. *Ilmu Pangan.* Jakarta: UI-Press.
- Considine DM. and Considine GD. 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia.* Van Nostrand Reinhold Co., NY
- Epicurious. 2001. Rice Milk Recipe Panix. <http://nonmilk.com/ricemilk.txt>. Diakses 18 November 2014
- Fitrahadini, Ujang S, Rita N. 2010. Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekuita Merek Produk Es Krim. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*
- Flores A. A. and Goff H. D. 2002. *Ice Crystal Size Distributions in Dynamical Frozen Model Solutions and Ice Cream as Affected by stabilizers.* *Journal Dairy Science*
- Goff, C.H. 2007. Dairy Chemistry and Physics. <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html#destab> (Diakses 24 November 2014)
- Goff, H. D. dan Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream.* <http://www.springer.com/978-1-4614-6095-4> (Diakses 23 maret 2014)
- Guinard, J.X., Morse, C.Z., Mart, L., Uatoni, B., Panyam, D., Kilara, A. 1997. *Sugar and fat Effect on Sensory Properties of Ice Cream.* *Journal of Food Science*
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging Dan Telur. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

- Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Krim terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. Makasar: Universitas Hasanudin. Diakses 20 November 2014
- Hui, Y. H. 1992. *Ice Cream and Frozen Desserts in Encycloppedia of Science and Technology*. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Hui, YH. 2007. *Handbook of Food Products Manufacturing*. John Wiley & Sons, Inc.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance* 2<sup>nd</sup> ed. A.Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ. Gaithersburg, Maryland.
- Juliano, B.O., ed. 1985b. *Rice: chemistry and technology*, 2nd ed. St Paul, MN, USA, Am. Assoc. Cereal Chem. 774 pp.
- Kim, M. K.; H. Kim; K. Koh; H. S. Kim; Y. S. Lee; and Y. H. Kim. 2008. *Identification and quantification of anthocyanin pigments in colored rice*. *Nutr. Res. Pract.* (2): 46-49.
- Klahorst, S. J. (1997). *Ice Cream : Combination Chemistry*. Weeks Publishing Company. Retrieved from : <http://www.foodproductdesign.com>
- Marshall, R. T. dan W. S. Arbuckle. 1996. *Ice cream 5<sup>th</sup> edition*. New York: International Thompson Publishing
- Muse M. dan R. Hartel. 2004. *Ice Cream Structural Elements that Effect Melting Rate and Hardness*. *Journal of Dairy Science* 87: 1-10
- Padaga, M. dan M.E. Safitri. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Potter, N. N. 1980. *Food Science. 3<sup>rd</sup> edition*. Westport: AVI Publishing Company, Inc.
- Standar Nasional Indonesia. 2007. *Produk-produk Susu*.
- Sudarmadji S, Haryono B, Suhardi. 1989. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta

- Tranggono dan Sutardi, 1990. Biokimia, Teknologi Pasca Panen dan Gizi. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- USDA Nutrient Database for Standard Reference [Internet]. U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2010.
- Xiao, Q. C. 2013. Identification and Antioxidant Capacity of Anthocyanin Pigment, and Expressional Analysis of Flavanoid Biosynthetic Genes in Colored Rice Strains. Diakses 24 November 2014.
- Wibowo, S. 2012. *Daphnia sp. Sebagai Pakan Alami*. Teknologi Akuakultur. Sekolah Tinggi Perikanan. Jakarta